

Овощерезка **Robot Coupe CL30 Bistro** (без дисков)

Основные характеристики

| | |
|----------------------|----------------|
| Разновидность | электрическая |
| Производительность | 50 кг/ч |
| Скорость вращения | 500 об/мин. |
| Установка | настольная |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 0.5 кВт |
| Ширина | 345 мм |
| Глубина | 304 мм |
| Высота | 590 мм |
| Вес (без упаковки) | 11 кг |
| Вес (с упаковкой) | 15.2 кг |
| Страна-производитель | Франция |

Описание

Овощерезка **Robot Coupe CL30 Bistro** используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр.

Модель оснащена 2 загрузочными отверстиями: большой D-образной воронкой для нарезки объемных овощей и круглой - для длинных и нежных.

Диски заказываются отдельно.

Особенности:

Асинхронный двигатель

Усиленный диск-сбрасыватель

Повторный запуск с помощью толкателя обеспечивает выигрыш времени и удобство использования

Рабочий отсек и крышка из пластика ABS

Дополнительные характеристики:

Производительность:

До 200 кг/час

20-80 порций

Количество скоростей: 1

Скорость нарезки: до 3,3 кг/мин.

Ток: 5,7 А

Большая D-образная воронка:

Размер: 158x64 мм

Площадь: 104 см²

Диаметр круглой воронки: 58 мм

